平成29年度

離乳食予定献立表

打瀬保育園

日	曜	献立名（材料名）	おやつ（材料名）
1	水	おかゆ　スープ（小松菜）　野菜スティック（人参）　バナナ ハンバーグ（豚挽肉・玉葱・人参・豆腐・ケチャップ）	マッシュポテト
2	木	おかゆ　中華スープ（チンゲン菜）　ブロッコリー　いよかん 豚肉の中華炒め（豚挽肉・しいたけ・人参・もやし）	ブロッコリー粥
3	金	清まし汁（菜の花）　野菜スティック（人参）　バナナ 煮込みうどん（茹でうどん・豚挽肉・人参・キャベツ）　さつま芋煮	☆ひなあられ
6	月	おかゆ　味噌汁（長葱）　野菜スティック（胡瓜）　オレンジ 豚肉のおろし煮（豚挽肉・大根）　切干大根サラダ（切干大根・胡瓜・人参）	サンドイッチ （さつま芋）
7	火	おかゆ　清まし汁（玉葱）　野菜スティック（人参）　オレンジ 鮭の塩焼き　大根の煮物（大根・小松菜）	手作りゼリー （りんごジュース・アガー）
8	水	おかゆ　中華スープ（小松菜）　野菜スティック（人参）　バナナ 麻婆豆腐（豆腐・豚挽肉・玉葱・にら・人参）	中華粥 （豚挽肉・しいたけ・人参）
9	木	おかゆ　スープ（パセリ）　野菜スティック（胡瓜）　オレンジ 鶏肉の味噌煮（鶏挽肉）　フレンチサラダ（キャベツ・胡瓜・りんご）	☆赤ちゃんせんべい
10	金	おかゆ　清まし汁（えのき）　野菜スティック（胡瓜）　バナナ 鶏つくね（鶏挽肉・長葱・人参）　かぼちゃサラダ（かぼちゃ・胡瓜・人参）	かぼちゃ粥
13	月	おかゆ　清まし汁（みつ葉）　野菜スティック（人参）　オレンジ 鶏肉の味噌煮（鶏挽肉）　水菜と竹輪のサラダ（水菜・竹輪・人参）	サンドイッチ （かぼちゃ）
14	火	おかゆ　味噌汁（じゃが芋）　野菜スティック（人参）　オレンジ 白身魚の照り焼き（からすがれい）　更紗炒め（じゃが芋・人参・ピーマン）	コーン粥
15	水	おかゆ　清まし汁（万能葱）　野菜スティック（人参）　みかん すき焼き風煮（豚挽肉・人参・玉葱・しいたけ・豆腐）　お浸し（ほうれん草・キャベツ・	青菜粥 （ほうれん草）
16	木	スープ（白菜）　野菜スティック（胡瓜）　いよかん ナポリタン（スパゲティ・人参・玉葱・ピーマン・鶏挽肉）	トマト粥
17	金	おかゆ　野菜スティック（ブロッコリー）　バナナ シチュー（鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋）	きな粉粥
20	月	春　分　の　日	
21	火	おかゆ　スープ（小松菜）　野菜スティック（胡瓜）　オレンジ 鶏肉のケチャップ煮（鶏挽肉）　コールスローサラダ（キャベツ・胡瓜・人参）	コーン粥
22	水	おかゆ　清まし汁（かぶ）　野菜スティック（人参）　バナナ 家常豆腐（豚挽肉・人参・玉葱・白菜・豆腐）　蒸しかぼちゃ	昆布粥
23	木	おかゆ　スープ（トマト・パセリ）　野菜スティック（胡瓜）　いよかん 豚肉の煮物（豚挽肉・人参・玉葱）　ポテトサラダ（じゃが芋・胡瓜・人参）	りんごのコンポート
24	金	おかゆ　スープ（パセリ）　野菜スティック（人参）　バナナ チキンシチュー（鶏挽肉・人参・玉葱・じゃが芋）　ナムル風（人参・ほうれん草・もやし	雑炊 （豚挽肉・人参・白菜）
27	月	おかゆ　味噌汁（キャベツ）　野菜スティック（人参）　オレンジ 鶏肉のおろし煮（鶏挽肉・大根）　お浸し（ほうれん草・白菜・人参）	サンドイッチ （かぼちゃ）
28	火	おかゆ　清まし汁（豆腐）　野菜スティック（人参）　オレンジ 白身魚の味噌煮（からすがれい）　小松菜のソテー	パセリ粥
29	水	おかゆ　スープ（玉葱）　野菜スティック（人参）　バナナ 豚肉のきのこ煮（豚挽肉・しめじ・えのき）　人参甘煮	煮込みうどん（茹でうどん・ 豚挽肉・キャベツ・人参）
30	木	おかゆ　スープ（キャベツ）　野菜スティック（胡瓜）　いよかん 春雨サラダ（春雨・キャベツ・胡瓜・人参）・レバーの風味煮（鶏レバー）	ごま粥
31	金	おかゆ　花野菜スティック（カリフラワー・ブロッコリー）　バナナ スープ煮（豚挽肉・人参・玉葱・じゃが芋・キャベツ）	さつま芋の巾着

＊ 材料の入荷状況などの都合により献立を変更する場合があります。ご了承ください。
＊ 献立は、後期～完了期向けに作成してあります。
これをもとに、離乳食の進め方や食べることのできる食材などに応じて、個人別に対応しています。
＊ 野菜スティックは後期からです。手にもってかじる練習をしています。ご家庭でもお試しください。

☆ 印は市販品おやつの提供になります。おやつは後期からです。